

2020年6月から
HACCP(ハサップ)が
制度化されました

導入期限は
2021年5月31日までです
期限まで、あと半年！

あなたのお店は導入準備
できていますか？



1 から始めるHACCP対応 ～衛生的で安心できる店舗の片づけ方～

厚生労働省の
「HACCP(ハサップ)の考えに沿った衛生管理」の指針を基に
飲食店向けの整理収納方法をお伝えする講座です。

何がダメで、どのように改善しなければいけないのか、
具体的な取り組みを分かりやすくお伝えします。

衛生的な店舗改善は
対外的にも安心をアピールしていただけます。



オンライン講座

『1 から始めるHACCP対応～衛生的で安心できる店舗の片づけ方～』

【日時】

1/29 (金) 午前の部：10:00～11:00
午後の部：14:00～15:00

【受講料】 3,800円 (テキスト代、修了証代、消費税込み)

※通常5,000円を初回特別価格

【お申込みフォーム】 右横のQRコードを読み取りご入力ください

★修了証について★

講座をご受講いただいた方に、HACCP講座受講終了証をお送りいたします。

また飲食店店長、その立場に相当する方でご希望の方へは、受講認定証を別途発行いたします。

こちらは、レジ横カウンターなどに置いていただき、衛生管理の意識の高いお店として

対外的にアピールしていただけます。



お申し込み
QRコード

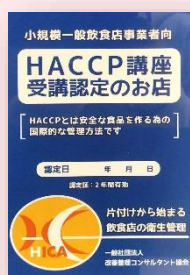
●講師紹介●

笹田奈美子
(cozyroom代表)

片山香南
(LIFECT代表)



受講修了証



受講認定証



使用テキスト